3 POWER IH COOKING HEATER

日立 IH クッキングヒーター 家庭用

取扱説明書・料理集

トッププレート幅 60cm	型式 HT−A9TS	（シルバータイプ）
トッププレート幅 60cm（レンジフード連動システム付）	型式 HT−A9TFS	（シルバータイプ）
トッププレート幅 75cm	型式 HT−A9TWS	（シルバータイプ）
トッププレート幅 75cm（レンジフード連動システム付）	型式 HT−A9TWFS	（シルバータイプ）

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは日立 IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、ご相談窓口とともに大切に保存してください。

HT−A9TS

HT−A9TWS

IHヒーター

○3口すべてが IHで快適・スピーディー **大火力3.0kW**(左・右ヒーター) ➔P.16
高火力1.6kW(中央ヒーター) ➔P.17

○設定した温度に油温を保つ **揚げもの温度コントロール**(左・右ヒーター) ➔P.22

○湯がわいた後、自動で停止する **自動湯わかし機能**(左・右ヒーター) ➔P.18

○自動でごはんが炊ける **自動炊飯機能**(左・右ヒーター) ➔P.20

○スープ・みそ汁などが保温できる **保温機能**(左・右・中央ヒーター) ➔P.24

○ポトフ・肉じゃがなどの煮込みができる **煮込み機能**(中央ヒーター) ➔P.25

■ IH加熱の原理

コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

ワイド&ビッグ水なしグリル

○さんま5尾が一度に焼ける **ワイド & ビッグ庫内**

○おいしく焼けて手間いらず **水なし自動両面焼き**

○気になる煙・ニオイをしっかりカット **脱臭機能付**

○調理後庫内にこもるニオイを分解 **ナノチタン消臭**

操作もラクラク

○すぐに使いこなせる ***ナビ付きワンタッチ火かげん操作**

＊次の操作を光ってお知らせします。

○奥まで取り出しやすく、しかも開閉しやすい
フルオープン & スムーズドア開閉

レンジフード連動システム

○ヒーターを通電するとレンジフードが自動的に運転し、ヒーターの通電を停止すると約3分後にレンジフードを停止します。(レンジフード連動システム付のみ)

ご使用の前に

使いかた

長くお使いいただくために

仕様・その他

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫っていることが想定される内容を示しています。

⚠警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。

⚠注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

- ⚠ この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。
- 🚫 この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。
- ❗ この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠危険

改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または別紙の「ご相談窓口」の窓口にご相談ください。

分解禁止

⚠警告

本体に水をかけない
感電・ショート・発火の原因

水ぬれ禁止

アースを確実に取り付ける
故障・漏電による感電の原因
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
火災の原因

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
感電・やけど・けがの原因

吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
吸気口・排気口に指を入れない
感電や異常動作によるけがの原因

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因

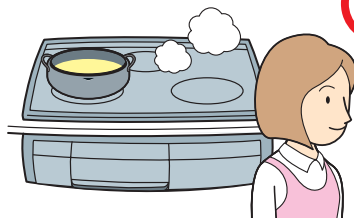
電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

警告

揚げもの調理中はそばを離れない

火災の原因

●付属の天ぷら鍋以外は使わない。
●鍋は中央に置いてください。
●底に凹凸やそりのある鍋で揚げものをしない。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。➔P.22
●油は500g(0.56L)未満では調理しない。
油は500g(0.56L)～800g(0.9L)の範囲で調理してください。
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●炒めもの･焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

トッププレートの上に物を載せない

火災・故障の原因

下記の物は特に注意してください。
●可燃物や引火物
ふきん･紙･アルミホイル･油など
●磁気の影響を受けやすいもの
キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない

火災・爆発・やけどの原因

使用後は電源を切る

火災の原因

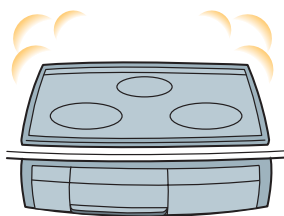
●使わないときは、パネル操作部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

注意

使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

やけどの原因
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない

揚げもの温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因

空だきや必要以上に加熱をしない

鍋やトッププレートの破損の恐れ
過熱により調理物の発火、やけどの原因
※鍋底の薄いもの、そっているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。
※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。

本体前方に物を置かない

火災の原因

調理以外の用途に使用しない

火災・故障の原因

⚠注意

火気を近づけない
感電・漏電の原因

吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
火災・やけどの原因

トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを置かない
故障の原因

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
発火・異常動作の原因
●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない。

揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因

使用中は本体から離れない
調理物が発火する恐れ
※本体から離れるときは、必ず電源を切ってください。

お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因

鍋は不安定な状態で使用しない
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因

鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない
やけどの原因

接触禁止

鍋の下に紙やシートなどを敷かない
鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因

缶詰やアルミ製容器（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因
●スプーンなどの金属製小物を載せない。

グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する
火災の原因

●消火するまでグリルドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります。）

①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③ブレーカーを切る
●グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。
（ガラスが割れます。）

グリルを使用するとき

使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れ

グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因

使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
やけどの原因

受皿には、例えば水、アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れ
また、自動（オート）調理がうまくできない原因

グリルの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
火災・故障の原因
※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お 願 い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因

キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない
排熱により、調味料・食品などの変質の原因

操作部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ

プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因

鍋のふたを置かない
火災・故障の原因
※ヒーターが入ると加熱されます。

左・右・中央ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因）
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）

酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因

ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアのとってが熱くなる場合があります。
IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

各部のなまえとはたらき

◆天ぷら鍋
揚げもの調理をするときに使います。

※他の調理（炒めもの・煮ものなど）に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色する恐れがあります。

◆計量カップ
自動炊飯の米の計量専用に使います。

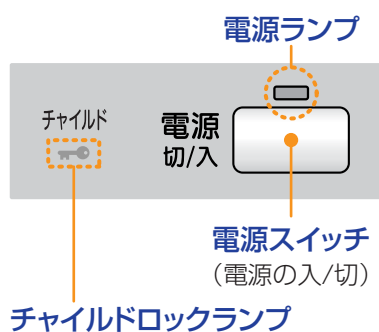
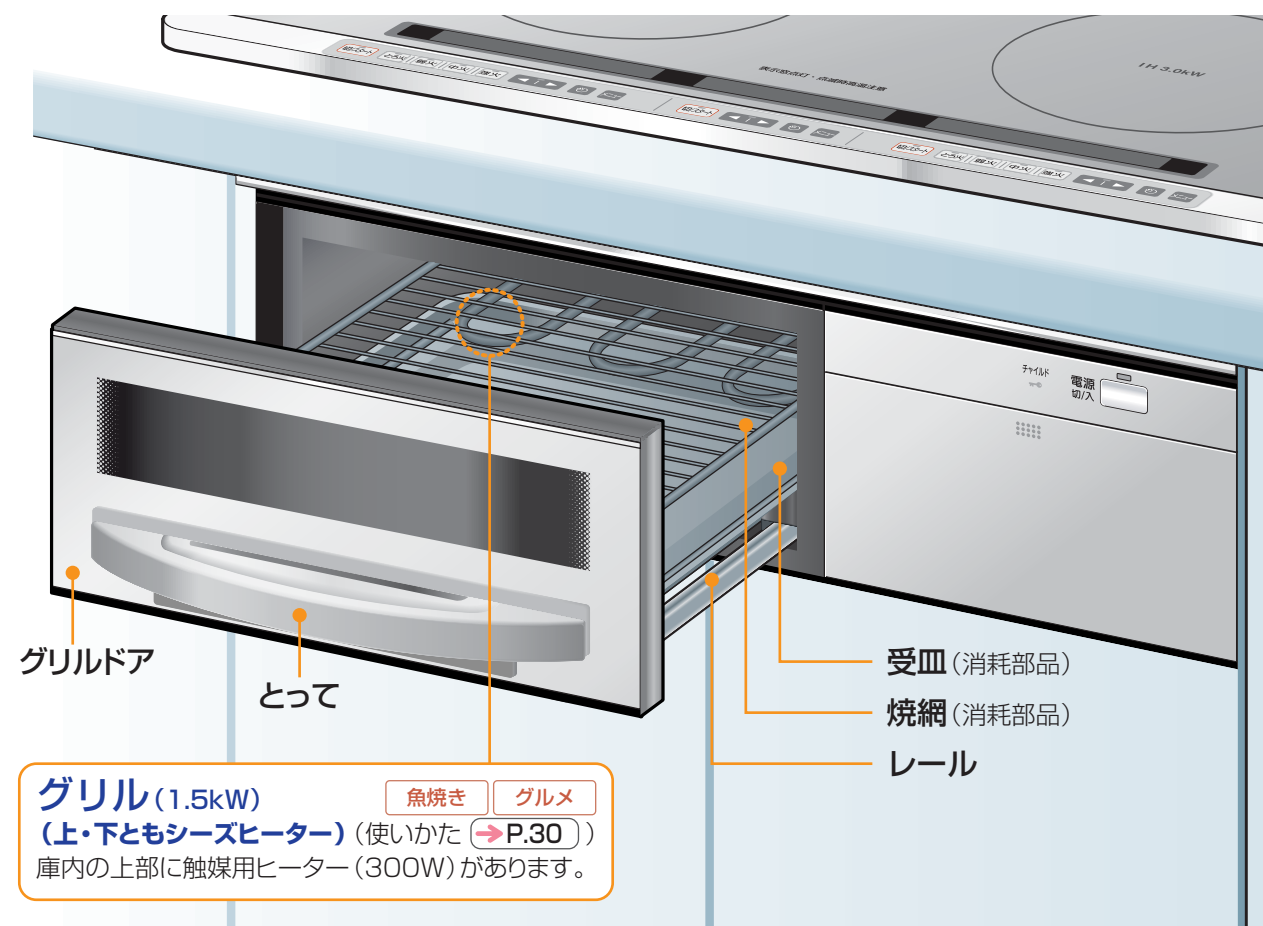
約180mL（約1合）

部品の交換・追加購入 2006年8月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HTB-A9S 010	1,575円（税抜1,500円）
受皿（消耗部品）	HTB-A9S 012	2,520円（税抜2,400円）
天ぷら鍋	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

グリル

グリル（1.5kW） 魚焼き グルメ
（上・下ともシーズヒーター）（使いかた ➔P.30）
庫内の上部に触媒用ヒーター（300W）があります。

受皿・焼網のつけかた・外しかた

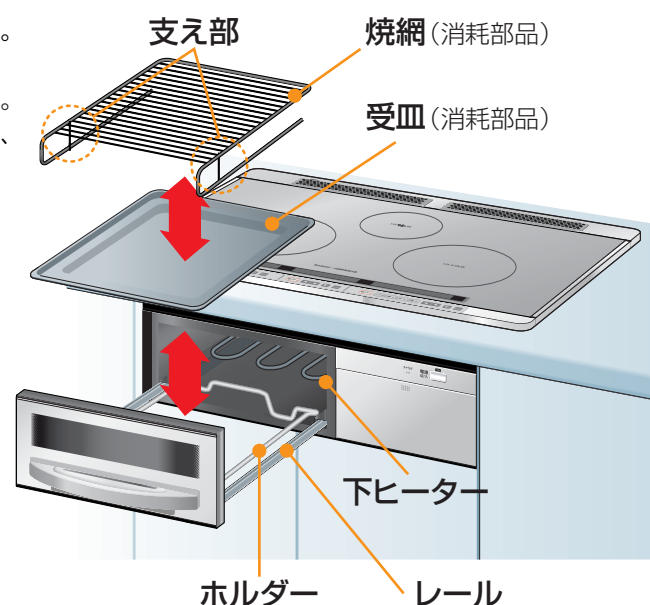
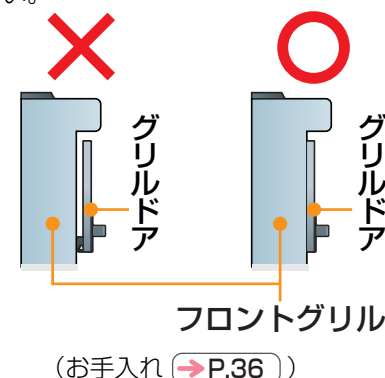
- 焼網をセットするときは焼網の支え部をグリルの手前にしてのせてください。

※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

- 受皿をホルダーにセットするときは、グリルドアやホルダーの接続部に当たらないようにのせてください。

※グリルドアやホルダーの接続部に当たってのせると、本体に取り付けられません。また、下ヒーターに直接のせないでください。

※グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。

（お手入れ ➔P.36）

安全機能

機能	説明
過熱防止自動停止機能（本体、左・右・中央ヒーター）	吸・排気カバーがふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
鍋無し自動停止機能（左・右・中央ヒーター）	調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にブザーが鳴り、通電を停止します。
小物検知自動停止機能（左・右・中央ヒーター）	誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せてヒーターを通電すると、約30秒後にブザーが鳴り、通電を停止します。
揚げもの鍋そり検知自動停止機能（左・右ヒーター）	揚げもの温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
高温注意表示	トッププレートやグリルの温度が高温であることを、トッププレートの場合は上面表示部に、グリルの場合はパネル操作部に表示します。
切り忘れ防止自動停止機能	各ヒーターまたはグリルを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。（左・右・中央ヒーター…操作後約45分、グリル（手動調理）…約30分）
待機時消費電力オフ機能	調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え電源を切り、待機時消費電力を節約します。（高温注意表示を行っているときは働きません。）
チャイルドロック	小さなお子さまなどが触っても作動しないようにロックができます。

■メロディー機能について

ブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部のグリル操作部のタイマー ⏲ を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。（この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。）

■ヒーターの同時使用について

- ヒーターの合計消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置工事時に設定）以内で使用できます。
- ヒーター使用時他のヒーターを使用しようとした際、「ピピピッ」とブザーがなってキーを受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が超えていますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。
- グリルを使用する場合は、左ヒーターが火力「9」に下がり、ヒーターの合計消費電力が5.8kWまたは4.8kW以内の場合に使用できます。
- 揚げもの、湯わかし、炊飯は同一メニューを左・右ヒーター同時には使用できません。

■吸・排気について

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。
- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

使える鍋について

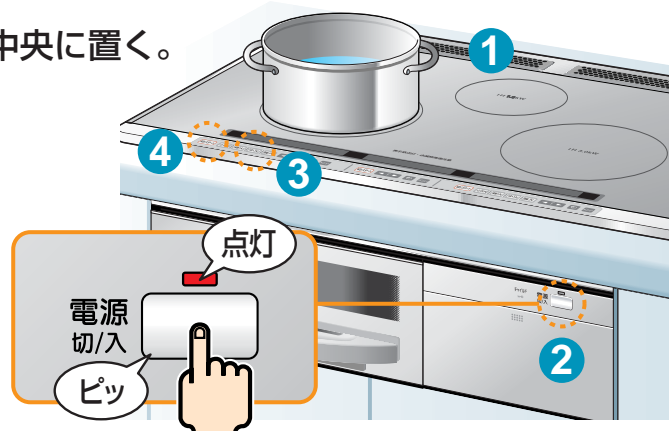
◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

お手持ちの鍋の確認のしかた（左ヒーターで確認する場合）

1. 水（200mL程度）を入れ、左ヒーターの中央に置く。
2. 電源 切/入 を入れる。
   - 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
   - 電源ランプが点灯します。
3. 火力キーの 中火 キーを押す。
4. 上面操作部の 切/スタート キーを押す。

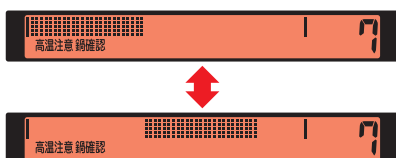
点灯

電源 切/入

ピッ

使える鍋

◯ 火力バーが点灯します。（通電を開始）

使えない鍋

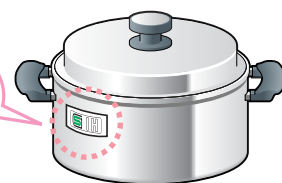
✕ 火力バーが交互に点灯します。

※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後ブザーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源 切/入 を押して電源を切る。
※左ヒーターで使えない場合は、右ヒーターで同様に確認してください。

鍋についてのご注意

※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ·形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸（そりや脚）がある鍋は使えない場合があります。（トッププレートの変色·破損の原因になります。）➔P.13
※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。
※同じ火力設定でも（同じ鍋使用）左·右·中央のヒーターで火力が異なることがあります。
※左·右·中央ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音（ジー音·カチカチ音）が発生する場合があります。
これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。
※左·右·中央ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってから使用してください。
※同じ鍋でも、左·右·中央ヒーターで使えたり、使えなかったりする場合があります。

市販の鍋を購入するとき（鉄·ステンレス·多層鍋の場合）

- 財団法人 製品安全協会の ⓈIH ⓈCH-IH マークのある鍋をおすすめします。
  （鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）
- 鍋底が平らで直径が12〜26cmのもの。

自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず ⓈIH ⓈCH-IH 付きの鍋で右記のものを使用してください。

※右記以外の鍋を使用すると、自動調理（湯わかし、炊飯）が正しくできません。

○自動湯わかし
- 鍋底の径が15〜23cmのもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）

○自動炊飯
- 鍋底の径が18〜20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）
- ホーロー鍋は焦げつきやすいので、使用できません。

ご注意 ●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の IH CH·IH マークのある鍋をおすすめします。（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

鍋の材質・種類			左・右・中央ヒーター（IHヒーター）
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○
ステンレス	磁性ステンレス（磁石がつくもの18-0）		○
	非磁性ステンレス 18-8、18-10（磁石がつかないもの）	• 鍋底の厚さ1.0mm以下	○
		• 鍋底の厚さ1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります
多層鍋	• 間に鉄をはさんでいるもの • 底が18-0ステンレスのもの（鍋底に磁石がつくもの）		○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります
	• 間にアルミや銅をはさんでいるもの		× 加熱できません ※1
銅・アルミ・ガラス・陶磁器・土鍋など			× 加熱できません ※2
直火用魚焼き器	• 底面にホーロー加工したもの		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります

※1 IH CH·IH マークのある鍋は使用できます。
※2「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋などは、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

左・右ヒーター（IHヒーター）鍋の形状

鍋の形状	図	
• 鍋底が平らで底の直径が12～26cmのもの	12～26cm	○
• 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの • 鍋底が丸いもの • 底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの	約3mm以上 約3mm以上 底が丸いもの	× 使えません

中央ヒーター（IHヒーター）鍋の形状

鍋の形状	図	
• 鍋底が平らで底の直径が12～20cmのもの ※打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります。	12～20cm	○
• 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの • 鍋底が丸いもの • 底の直径が20cmを超えるものや、12cm未満のもの	約3mm以上 約3mm以上 底が丸いもの	× 使えません

◎自動湯わかし推奨ケトル
品名：ケトル　型式：106346※
希望小売価格：9,975円
（税抜9,500円）
2006年8月現在

◎自動炊飯推奨鍋
品名：両手鍋　型式：106087※
希望小売価格：6,825円
（税抜6,500円）
2006年8月現在

※お買い上げ販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。